

SKU: 401100B72

**Sirman**

## **Macchina per la pasta Modello SIRPASTA XP Capienza vasca 20 Lt Potenza motore HP 0,75 230V**



### **Descrizione**

#### **Macchina per la pasta Sirpasta XP con vasca da 20 litri**

La macchina per la pasta modello **Sirpasta XP** è progettata per impastare e estrarre pasta fresca in modo semplice e veloce grazie al pratico **sistema spirale planetaria**, ideale per laboratori artigianali, ristoranti e gastronomie che desiderano produrre pasta fresca di qualità con continuità.

La **vasca da 20 litri** consente una **capacità di impasto pari a 4,2 kg** (3 kg di farina + 1,2 kg di uova), offrendo un buon compromesso tra produttività e ingombro e rendendo questa macchina adatta sia a produzioni quotidiane che a picchi di lavoro.

#### **Caratteristiche principali**

La Sirpasta XP è dotata di **vasca e spirale facilmente smontabili** per la pulizia e la sanificazione, aspetto essenziale per mantenere elevati standard igienici nelle cucine professionali e nei laboratori di pasta fresca.

L'**efficiente motore ventilato** assicura una produttività costante e continua, permettendo cicli di lavoro prolungati senza surriscaldamenti e garantendo una lavorazione omogenea dell'impasto

anche con impasti più consistenti.

## Dotazioni di sicurezza e componenti

I **pulsanti inox IP67** offrono una comoda interfaccia comandi resistente all'acqua e alla polvere, adatta all'ambiente di cucina professionale. Il **coperchio con interblocco di sicurezza** interrompe il funzionamento in caso di apertura, tutelando l'operatore durante l'uso.

La macchina monta **coclea in acciaio inox** e **corpo trafilato in bronzo al nickel**, abbinati a **trafile in bronzo** con ampia disponibilità di formati, per ottenere paste con superficie ruvida e ottima capacità di trattenere i condimenti.

## Optional, collegamenti e utilizzo avanzato

È disponibile un **motorino tagliapasta a velocità variabile** come optional, utile per gestire al meglio il taglio della pasta estrusa in base al formato e alla lunghezza desiderata. La macchina è inoltre **collegabile con la raviolatrice Bologna EL**, soluzione che permette di ampliare la produzione includendo ravioli e altri formati ripieni.

Grazie alla combinazione di trafile in bronzo, motore ventilato e possibilità di integrazione con accessori e raviolatrice, Sirpasta XP rappresenta una soluzione completa e flessibile per strutturare o potenziare la produzione di pasta fresca in contesti professionali.

## Specifiche tecniche

- Pulsanti inox IP67.
- Coperchio con interblocco di sicurezza.
- Coclea inox e corpo trafilato in bronzo al nickel.
- Trafile in bronzo con ampia disponibilità di formati.
- Motorino tagliapasta a velocità variabile opzionale.
- Collegabile con raviolatrice Bologna EL.
- Potenza: 750 W (HP 1).
- Alimentazione: 1 ph 230 V.
- Capienza vasca: 20 litri.
- Capacità impasto: 4,2 kg.
- Trafile:  $\varnothing$  70 mm.
- A: 227 mm.
- B: 487 mm.
- C: 393 mm.
- D: 653 mm.
- E: 108 mm.
- F: 464 mm.
- G: 505 mm.
- Peso netto: 52 kg.
- Dimensioni imballo: 760 x 640 x 740 mm.
- Peso lordo: 67 kg.

## Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 39,3 cm.
- Profondità: 65,3 cm.

- Altezza: 50,5 cm.

## Vantaggi e utilizzo

La macchina per la pasta **Sirpasta XP** è la scelta ideale per chi cerca una **impastatrice-estrusore compatta** con vasca da 20 litri, capace di combinare capacità di impasto di 4,2 kg, motore da 750 W monofase e trafile in bronzo per una pasta di alta qualità.

L'insieme di comandi protetti IP67, sicurezza con interblocco, componenti in inox e bronzo e possibilità di collegare una raviolatrice la rende perfetta per ristoranti, gastronomie e laboratori che vogliono organizzare una produzione professionale di pasta fresca con elevati standard igienici e di affidabilità.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50.5
Lunghezza (cm)	39.3
Profondità (cm)	65.3